




PREMIÈRES GRIVES

IDENTITÉ

Couleur	Blanc moelleux
Cépages	Gros Manseng 100%
Appellation	IGP Côtes de Gascogne
Millésime	2025
Degré	10,5 % vol
Glucose/fructose	45,03 g/L
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	40HL/Ha

NOTES DE DÉGUSTATION

	Robe jaune aux nuances dorées.
	Nez de fruits exotiques, de mangue.
	En bouche, incroyable équilibre entre fraîcheur et rondeur des fruits exotiques.

UNIVERS GASTRONOMIQUE

Fraîcheur et gourmandise. Apéritif, foie gras, desserts aux fruits frais.



MOELLEUX
ET FRAIS

FAMILLE GRASSA
VIGNERON INDÉPENDANT

TERROIR

Sols	Boulbènes sablonneuses et argilo-calcaire
Climat	Océanique
Densité de plantation	4 400 pieds/Ha
Âge des vignes	25 ans
Mode de taille	Guyot simple

VINIFICATION

Récolte & technique de vinification	Récolte des raisins en surmaturité, avec égrappage. Macération pelliculaire puis pressurage. Fermentation thermorégulée. Arrêt de la fermentation par le froid pour conserver le sucre résiduel naturel du raisin.
Technique d'élevage	Cuve inox thermorégulée entre -2 et 0°C.

FORMATS

Bouchage	Bouchon ou vis
Formats	37,5 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl, 600 cl, BIB 3 Litres



MISE EN BOUTEILLE PAR NOS SOINS, AU DOMAINE.